# Suprema

Impastatrice multifunzioni

*Multifunction kneading machine*

**Manuale d’uso**

User manual

# Indice

Caratteristiche tecniche .................... 2
Avvertenze generali per la sicurezza .................... 2
Precauzioni importanti .................... 3
Descrizione dell'apparecchio .................... 4
Descrizione dei comandi .................... 5
Accessori opzionali .................... 6
Utilizzo dell'impastatrice .................... 8
Ricette .................... 9
Pulizia .................... 10

# Caratteristiche tecniche

| | |
|---|---|
| Modello: | Suprema |
| Alimentazione: | 220-240 V AC, 50/60 Hz |
| Assorbimento massimo: | 1.000 W |
| Classe di isolamento elettrico: | II |
| Durata massima di utilizzo ininterrotto: | 4-5 minuti |

L’apparecchio è stato testato ed è conforme alle direttive CE riguardanti il rispetto dei requisiti essenziali di compatibilità elettromagnetica e di basso voltaggio, ed è stato fabbricato nel rispetto delle più recenti norme sulla sicurezza. Tutte le specifiche sono soggette a modifiche senza preavviso.

# Avvertenze generali per la sicurezza

Prima di utilizzare l’apparecchio, si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni e di conservarle per eventuali consultazioni future. Si raccomanda di conservare la garanzia, lo scontrino fiscale e, se possibile, l’imballo completo del prodotto. Se si cede l’apparecchio a terzi, includere anche il manuale di istruzioni per l’uso.

- Utilizzare l’apparecchio in ambito domestico e unicamente per gli scopi per i quali è stato progettato. L’apparecchio non è idoneo ad usi industriali. Se non diversamente specificato, non utilizzare l’apparecchio all’aperto. Tenere l’apparecchio al riparo da fonti di calore, luce solare diretta, luoghi eccessivamente umidi e oggetti acuminati. Non immergere il prodotto in acqua o altri liquidi. Non utilizzare l’apparecchio con le mani bagnate. Se l’apparecchio si bagna, scollegarlo immediatamente dalla presa di corrente.
- Prima di riporre l’apparecchio in previsione di un periodo di inutilizzo prolungato, di effettuarne la pulizia o di lasciarlo incustodito, smontarne tutti gli accessori e spegnerlo, quindi scollegarlo dalla presa di corrente afferrando la spina del cavo di alimentazione, e mai il cavo stesso.
- Non utilizzare l’apparecchio senza la sorveglianza di una persona qualificata.
- Verificare regolarmente le condizioni dell’apparecchio e del cavo di alimentazione. In presenza di danni, non utilizzare l’apparecchio.
- Non tentare di riparare personalmente l’apparecchio. Per effettuare controlli o riparazioni al cavo di alimentazione o ad altre parti, rivolgersi sempre a un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato, che utilizzerà unicamente pezzi di ricambio originali.
- Per ulteriori dettagli, fare riferimento al paragrafo “Precauzioni importanti”.

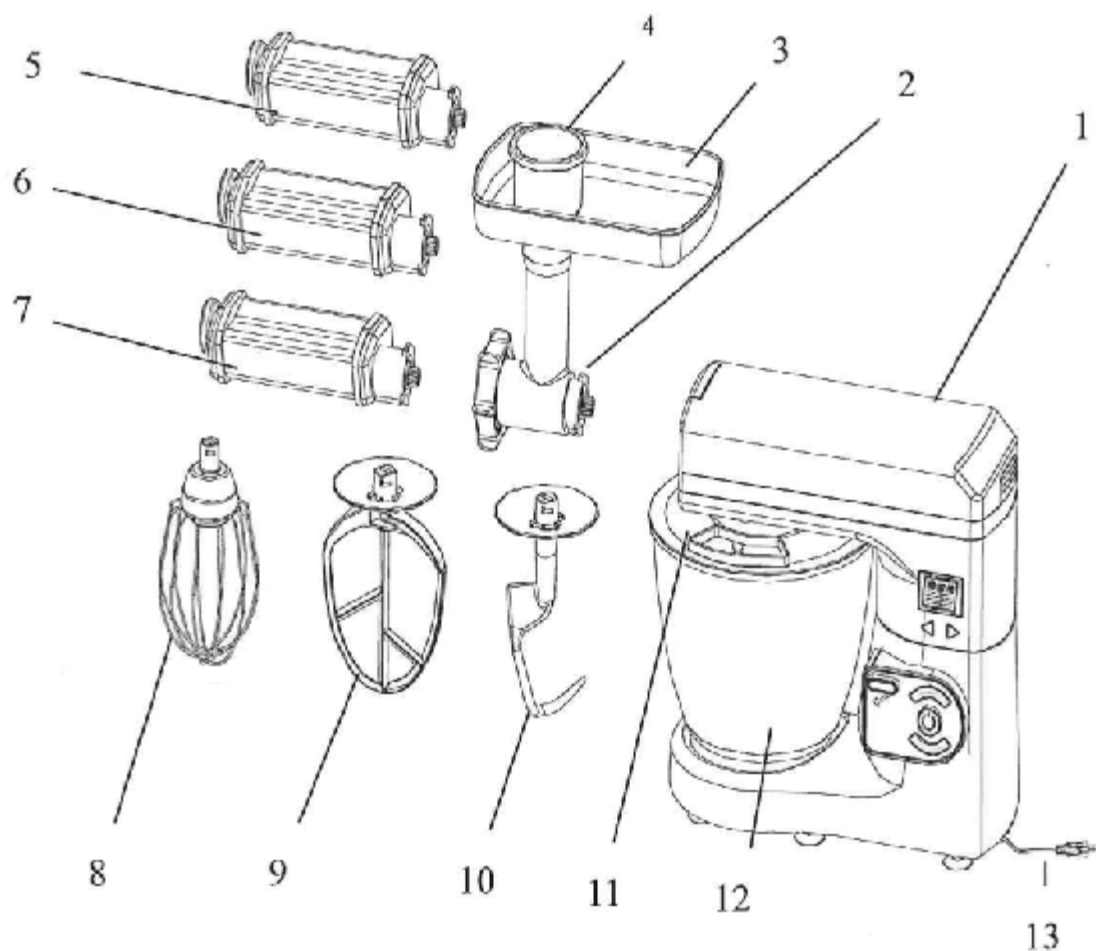
### Bambini e persone inferme

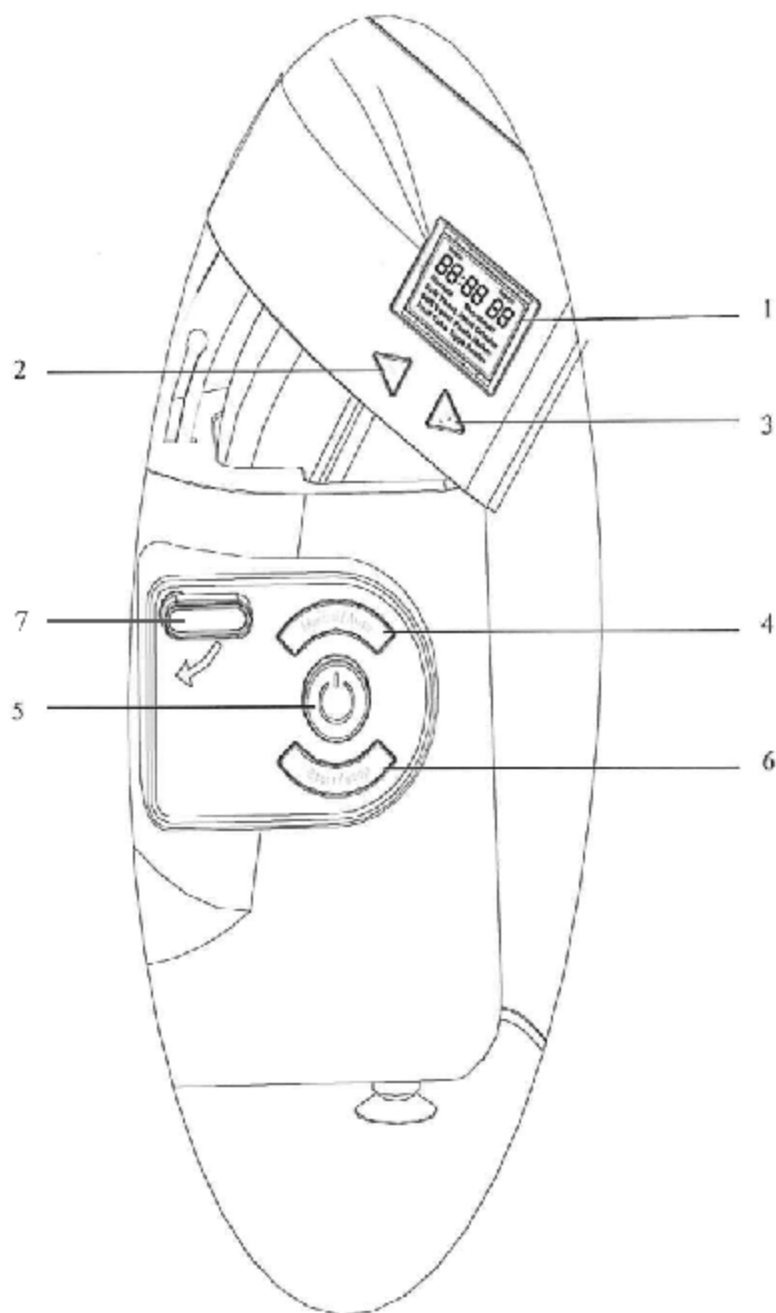
- Per evitare pericolosi incidenti, tenere sacchetti di cellophane, scatole, polistirolo e altre parti dell'imballo lontano dalla portata dei bambini.
- **ATTENZIONE**! Per evitare il **rischio di soffocamento**, non permettere che bambini giochino con i sacchetti di cellophane dell'imballo.
- Per evitare il rischio di folgorazione, è necessaria la stretta supervisione di un adulto nel caso in cui bambini o persone inferme debbano utilizzare l'apparecchio. Questo apparecchio non è un giocattolo: assicurarsi che non venga utilizzato come tale.

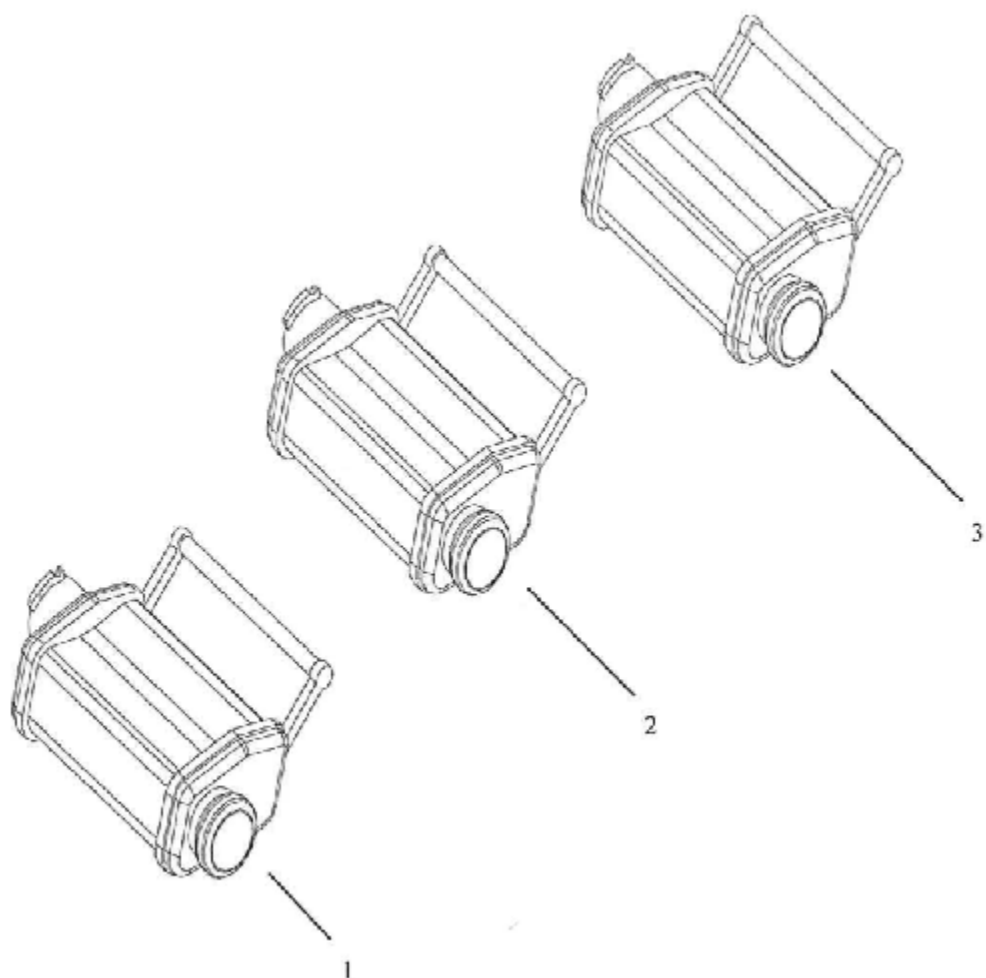
## Precauzioni importanti

- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente sotto la sorveglianza di una persona qualificata.
- Non tentare di manomettere alcun dispositivo di sicurezza.
- Non inserire alcun oggetto tra le parti rotanti dell'apparecchio se questo è in funzione.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie liscia, piana e stabile.
- Prima di inserire la spina del cavo di alimentazione nella presa di corrente, assicurarsi di aver montato tutti gli accessori necessari per le proprie esigenze.
- Per spingere la carne all'interno del tubo del tritacarne, non utilizzare oggetti diversi dal pressino fornito in dotazione.

- **ATTENZIONE!** Per non sovraccaricare l'apparecchio, **non utilizzare mai simultaneamente il frullatore e il tritacarne**.

# Descrizione dell'apparecchio

1. Braccio
2. Tritacarne (non compreso)
3. Vaschetta del tritacarne (non compreso)
4. Pressino (non compreso)
5. Sfogliatrice per sfoglia stretta (non compreso)
6. Sfogliatrice per sfoglia media (non compreso)
7. Sfogliatrice per sfoglia larga
8. Frusta
9. Frusta a "K" in acciaio inossidabile
10. Gancio impastatore
11. Coperchio
12. Recipiente
13. Cavo di alimentazione

## Descrizione dei comandi

1. Display LCD
2. Pulsante “–” (riduzione della velocità di rotazione / scelta della modalità)
3. Pulsante “+” (aumento della velocità di rotazione / scelta della modalità)
4. Pulsante “Manual/Auto” (commutazione modalità manuale/automatica)
5. Pulsante “On/Off” (accensione / spegnimento)
6. Pulsante “Start/Stop” (avvio o interruzione del funzionamento)
7. Levetta di sganciamento del braccio

**Macchina per la pasta**

1. Sfogliatrice opzionale a taglio stretto (per tagliolini o spaghetti alla chitarra – non in dotazione)
2. Sfogliatrice opzionale a taglio medio (per tagliatelle o pappardelle – non in dotazione)
3. Sfogliatrice per sfoglia larga (in dotazione)

## Utilizzo dell'impastatrice

1. Posizionare il recipiente sulla base e ruotarlo in senso orario sulla posizione "Lock" per agganciarlo.
2. Per sollevare il braccio, ruotare la levetta nella direzione indicata della freccia.
3. Innestare l'accessorio desiderato sull'albero motore, quindi ruotare in senso orario per agganciarlo.
4. Porre nel recipiente gli ingredienti desiderati. NON sovraccaricare l'apparecchio: **la massima quantità di ingredienti consentita è di 4 Kg**.
5. Abbassare il braccio ruotando la levetta nella direzione contraria a quella indicata della freccia.
6. Inserire la spina del cavo di alimentazione nella presa di corrente. Assicurarsi che la presa sia correttamente cablata, che la sua tensione sia di 230 V, 50 Hz e che sia dotata di messa a terra. Premere il pulsante "ON/OFF": l'apparecchio entra in modalità stand-by, e il display LCD e i pulsanti si illuminano per 2 minuti di blu. Nel display LCD viene visualizzato il tempo (inizialmente "00:00") e la velocità di rotazione selezionata (inizialmente "0").
7. Per selezionare la modalità manuale premere una volta il pulsante "Manual/Auto". Nel display LCD lampeggia brevemente l'indicazione "Manual", ed è ora possibile regolare la velocità di rotazione desiderata scegliendo tra le 6 disponibili. Per incrementare o ridurre la velocità di rotazione, premere rispettivamente i pulsanti "+" o "–". Per avviare il motore, premere il pulsante "Start/Stop". Il conteggio del tempo di funzionamento viene avviato e visualizzato nel display LCD. Per arrestare il motore in qualsiasi momento, premere il pulsante "Manual/Auto".
8. Per selezionare la modalità automatica premere due volte il pulsante "Manual/Auto". Nel display LCD lampeggia brevemente la dicitura "Soft yeast" ("Impasto a pasta morbida"), che indica che è selezionata la prima delle 6 modalità automatiche disponibili. Per selezionare la modalità desiderata, premere i pulsanti "+" o "–". È possibile scegliere tra le seguenti modalità automatiche: "Soft yeast" ("Impasto a pasta morbida"), "Stiff yeast" ("Impasto a pasta dura"), "Fruit cake" ("Torta alla frutta"), "Shortcrust" ("Pasta frolla"), "Egg beater" ("Sbattiuova"), "Pasta maker" ("Macchina per la pasta") e "Meat grinder" ("Tritacarne"). Per dare inizio al programma selezionato, premere il pulsante "Start/Stop".
   Ciascun programma è indicato per la preparazione di cibi specifici (vedere il paragrafo "Ricette"). Al termine del programma, l'apparecchio emette tre segnali acustici.

### Note

1. Se l'impasto è molto consistente, non utilizzare l'apparecchio consecutivamente per più di 4 minuti. Effettuare delle pause ogni 4 minuti di utilizzo per permettere che si raffreddi. Per proteggere l'impastatrice dagli schizzi, utilizzare l'apposito paraschizzi.
2. Non appena l'impasto assume un aspetto compatto e omogeneo, premere il pulsante "ON/OFF", quindi scollegare l'apparecchio dall'alimentazione.
3. Per sollevare il braccio, ruotare la levetta nella direzione indicata della freccia.
4. Servirsi di una spatola per travasare l'impasto in un altro recipiente.
5. Per sganciare il recipiente dall'alloggiamento nella base, ruotarlo in senso antiorario.
6. Per la pulizia delle parti, fare riferimento al capitolo "Pulizia".

## Ricette

| N. | Tipo di cibo e programma utilizzato | Ingredienti | Procedimento |
|---|---|---|---|
| 1 | Pane a pasta dura<br><br>(funzione “Stiff yeast”) | - 1,5 Kg di farina;<br>- 750 ml di acqua a 43 °C (servirsi di un termometro, oppure aggiungere 250 ml di acqua bollente a 500 ml di acqua fredda);<br>- 25 g di lievito fresco (oppure 15-20 g di lievito secco e 1 cucchiaino di zucchero);<br>- 3 cucchiaini di sale.<br>**Peso totale: 2,4 Kg.** | 1. Versare l’acqua a 43 °C nel recipiente. Aggiungere la farina, il lievito e il sale. Se lo si desidera, è possibile aggiungere olio o strutto. Impastare alla velocità minima per 45-60 secondi.<br>2. Portare la velocità a 3-4, e impastare fino a ottenere un composto omogeneo. Se necessario, aggiungere farina.<br>3. Impastare per 3 minuti a velocità 3-4 fino a che l’impasto è morbido, elastico, e si stacca dalle pareti del recipiente.<br>**Tempo totale di impasto: 4 minuti** |
| 2 | Pane dolce a pasta molle<br><br>(funzione “Soft yeast”) | - 2,1 Kg di farina;<br>- 100 g di lievito fresco (oppure 50 g di lievito secco);<br>- 1 l di latte;<br>- 300 g di zucchero;<br>- 450 g di margarina;<br>- 6 uova sbattute;<br>- 5 pizzichi di sale.<br>**Peso totale: max 4 Kg.** | 1. Versare il latte nel recipiente. Aggiungere le uova sbattute e 1,5 Kg di farina.<br>2. Impastare alla velocità minima per 1 minuto, quindi portare a velocità 2 e impastare per 1 minuto. Rimuovere l’impasto dalle pareti del recipiente.<br>3. Aggiungere la farina rimasta, quindi portare la velocità a 3-4 e impastare per 2 minuti fino a che l’impasto risulta liscio e omogeneo.<br>4. Cospargere leggermente d’olio o di burro una formina da 450 g, quindi riempirla per metà con l’impasto ottenuto. Altrimenti, è possibile modellare l’impasto in panetti. Coprire con un panno da cucina e lasciare in un ambiente umido per la lievitazione. Quando le dimensioni raddoppiano, è possibile informare il preparato.<br>**Tempo totale di impasto: 4 minuti** |
| 3 | Gâteau di fragole e albicocche<br><br>(funzione “Fruit cake”) | - 75 g di farina;<br>- 3 uova;<br>- 75 g di zucchero;<br>- 150 ml di panna fresca per dolci;<br>- 225 g di fragole;<br>- 225 g di albicocche (senza nocciolo).<br>**Peso totale: 1 Kg (max. 3,3 Kg).** | 1. Preparazione del pan di spagna: frullare le uova e lo zucchero alla velocità massima fino a che il composto assume una consistenza compatta.<br>2. Sganciare la frusta dal braccio e il recipiente dall’alloggiamento nella base. Aggiungere la farina al composto.<br>3. Cospargere leggermente di burro due tegliette da 18 cm, quindi disporvi il preparato.<br>4. Cuocere a 180 °C per 20 minuti fino a quando il composto assume una consistenza elastica.<br>5. Estrarre il composto dal forno e disporlo su una griglia.<br>6. Montare la crema alla velocità massima fino a che assume la giusta consistenza, quindi zuccherare a proprio piacimento.<br>7. Tagliare a grossi pezzi le albicocche e le fragole e disporle sulla base. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 4 | Pasta frolla<br><br>(funzione “Shortcrust”) | - 450 g di farina;<br>- 80 ml di acqua;<br>- 1 cucchiaino di sale;<br>- 225 g di burro o di una miscela di strutto e margarina, direttamente dal frigorifero.<br>**Peso totale: max 2,7 Kg.** | 1. Versare la farina nel recipiente. Rompere a grossi pezzi il burro o la miscela di strutto e margarina, quindi aggiungere alla farina.<br>2. Frullare con la frusta “a K” a velocità minima fino a che l’impasto non assume l’aspetto di pangrattato. Interrompere prima che assuma un aspetto eccessivamente compatto.<br>3. Aggiungere l’acqua e frullare alla velocità minima. Interrompere non appena l’acqua viene completamente assorbita in modo omogeneo.<br>4. Cuocere a circa 200 °C. Frullare miele e nocciole e cospargere la base. |
| 5 | Meringa<br><br>(funzione “Egg beater”) | - 4 albumi;<br>- 250 g di zucchero a velo.<br><br>**Si può frullare un massimo di 21 albumi per volta.** | 1. Disporre un foglio di carta forno su una leccarda.<br>2. Frullare gli albumi e lo zucchero alla velocità massima per 4-6 minuti, fino a ottenere una consistenza compatta.<br>3. Cuocere a circa 100 °C per 2 ore.<br>**massimo di 6 minuti**. |
| 6 | Carne macinata<br><br>(funzione “Meat grinder”) | - Carne per macinato, tagliata in pezzi di circa 2,5 cm. Assicurarsi che non siano presenti cartilagini, nervi o frammenti d’ossa. | 1. Tritare alla velocità minima **per un massimo di 5 minuti**. |
| 7 | Pasta fatta in casa<br><br>(funzione “Pasta maker”) | - Farina e acqua in proporzione di 5:2 (ad es. 500 g di farina e 200 g di acqua), oppure in proporzione di 5:1,2 in caso di pasta all’uovo (ad es. 500 g di farina, 120 g d’acqua, 2 uova). | 1. Impastare alla velocità minima **per un massimo di 5 minuti**. |
| | | Per maggiori dettagli, fare riferimento al capitolo “Utilizzo dell’impastatrice”. | |

# Pulizia

### Avvertenze generali

- Prima di iniziare la pulizia, scollegare l'impastatrice dalla presa di corrente.
- Non immergere il blocco motore in acqua o altri liquidi.
- Non utilizzare detergenti aggressivi.

### Blocco motore

- Pulire la superficie esterna del blocco motore con un panno umido.

### Recipiente, tritacarne, macchina per la pasta e accessori per il frullatore

- NON lavare il recipiente, il tritacarne, la macchina per la pasta e gli accessori per il frullatore in lavastoviglie. Non esporre alcuna di queste parti a calore eccessivo o all'azione di detergenti caustici; in caso contrario, potrebbero deformarsi e/o scolorirsi.
- Le parti che entrano in diretto contatto con gli alimenti possono essere lavate in una soluzione di acqua e sapone.

Prima di rimontare gli accessori, al termine della pulizia, attendere che siano completamente asciutti. È possibile applicare una piccola quantità di olio vegetale a scopo protettivo.

### PERICOLO!

- Le lame del tritacarne sono molto affilate.
- Prestare la massima attenzione nel maneggiarle e nel pulirle, per evitare di ferirsi.

# Condizioni di garanzia

La Società MELCHIONI S.p.A., distributrice sul territorio italiano del marchio MELCHIONI FAMILY, vi ringrazia per la scelta e vi garantisce che i propri apparecchi sono frutto delle ultime tecnologie e ricerche.
L’ apparecchio è coperto dalla garanzia **convenzionale** per il periodo di **DUE ANNI** dalla data di acquisto da parte del primo utente. La presente garanzia lascia impregiudicata la validità della normativa in vigore riguardante i beni di consumo (art 1519 bis - nonies del Codice Civile).
I componenti o le parti che risulteranno difettosi per accertate cause di fabbricazione saranno riparati o sostituiti gratuitamente presso la nostra rete d’assistenza autorizzata, **durante il periodo di garanzia** di cui sopra.
La MELCHIONI SPA si riserva il diritto di effettuare la sostituzione integrale dell’apparecchio, qualora la riparabilità risultasse impossibile o troppo onerosa, con un altro apparecchio uguale (o simile) nel corso del periodo di garanzia. In questo caso la decorrenza della garanzia rimane quella del primo acquisto: la prestazione eseguita in garanzia non prolunga il periodo della garanzia stessa.
Questo apparecchio non verrà mai considerato difettoso per materiali o fabbricazione qualora dovesse essere adattato, cambiato o regolato, per conformarsi a norme di sicurezza e/o tecniche nazionali o locali, in vigore in un Paese diverso da quello per il quale è stato originariamente progettato e fabbricato.

Questo apparecchio è stato progettato e costruito per un impiego esclusivamente domestico: qualunque altro utilizzo fa decadere la garanzia.

**La garanzia non copre**:

- le parti soggette ad usura o logorio, né quelle parti che necessitano di una sostituzione e/o manutenzione periodica;
- l’uso professionale del prodotto;
- i mal funzionamenti o qualsiasi difetto dovuti ad errata installazione, configurazione, aggiornamento di software / BIOS / firmware non eseguita da personale autorizzato MELCHIONI SPA;
- riparazioni o interventi eseguiti da persone non autorizzate da MELCHIONI SPA;
- manipolazioni di componenti dell'assemblaggio o, ove applicabile, del software;
- difetti provocati da caduta o trasporto, fulmine, sbalzi di tensione, infiltrazioni di liquidi, apertura dell'apparecchio, intemperie, fuoco, disordini pubblici, aerazione inadeguata o errata alimentazione;
- eventuali accessori, ad esempio: scatole, borse, batterie, ecc. usate con questo prodotto;
- interventi a domicilio per controlli di comodo o presunti difetti.

## Scheda di garanzia

Il riconoscimento della garanzia da parte di MELCHIONI SPA, o dei suoi centri di assistenza autorizzati, è subordinata alla presentazione di un documento fiscale che comprovi l’effettiva data d’acquisto. Lo stesso non deve presentare manomissioni o cancellature: in presenza di questi MELCHIONI SPA si riserva il diritto di rifiutare l’intervento in garanzia.
La garanzia non sarà riconosciuta qualora la matricola o il modello dell’apparecchio risultassero inesistenti, abrasi o modificati.
La presente garanzia non comprende alcun diritto di risarcimento per danni diretti o indiretti, di qualsiasi natura, verso persone o cose, causati da un’eventuale inefficienza dell’apparecchio.
Eventuali estensioni, promesse o prestazioni assicurate dal rivenditore saranno a carico di quest’ultimo.

*IL PRESENTE CERTIFICATO DEBITAMENTE COMPILATO IN OGNI SUA PARTE, DEVE SEMPRE ACCOMPAGNARE L’APPARECCHIO IN CASO DI RIPARAZIONE ED E’ VALIDO SOLO SE ACCOMPAGNATO DA UN DOCUMENTO FISCALE (scontrino o fattura).*

Sig. ..........................................................................................................................................

Via .................................................................................................................... n° ..........

CAP ....................... Città ............................................................................... Prov. ..........

Modello ......... ***Suprema*** ......... Matricola ...........................................................................

Rivenditore ............................................... Data acquisto ..........................................................

Per eventuali informazioni sui Centri di Assistenza autorizzati sul territorio italiano potete contattare il numero telefonico: 02-57941, oppure consultate il nostro sito: www.melchioni.it

*Timbro e firma del rivenditore per convalida del certificato di garanzia*

Stand Mixer with all accessories

## Technical Data

Model: Suprema
Rated voltage: 220-240V~, 50/60Hz
Power consumption: 1.000 W (MAX)
Protection class: II
Short operation time: 4-5 Min.
This device has been tested according to all relevant current CE guidelines, such as electromagnetic compatibility
and low voltage directives, and has been constructed in accordance with the latest safety regulations. Subject to technical changes without prior notice!

## General Safety Instructions

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing. If you give this device to other people, please also pass on the operating instructions.
- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit f or commercial use. Do not use it outdoors (except if it is designed to be used outdoors). Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.
-When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull on the plug, not the cable) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
-Do not operate the machine without supervision. If you should leave the workplace, always switch the machine off or remove the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead).
-Check the appliance and the cable for damage on a regular basis. Do not use the appliance if it is damaged.
-Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always have a faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by a qualified person and with a cable of the same type.
-Use only original spare parts.
-Pay careful attention to the following "Special Safety Instructions".

### Children and Frail Individuals

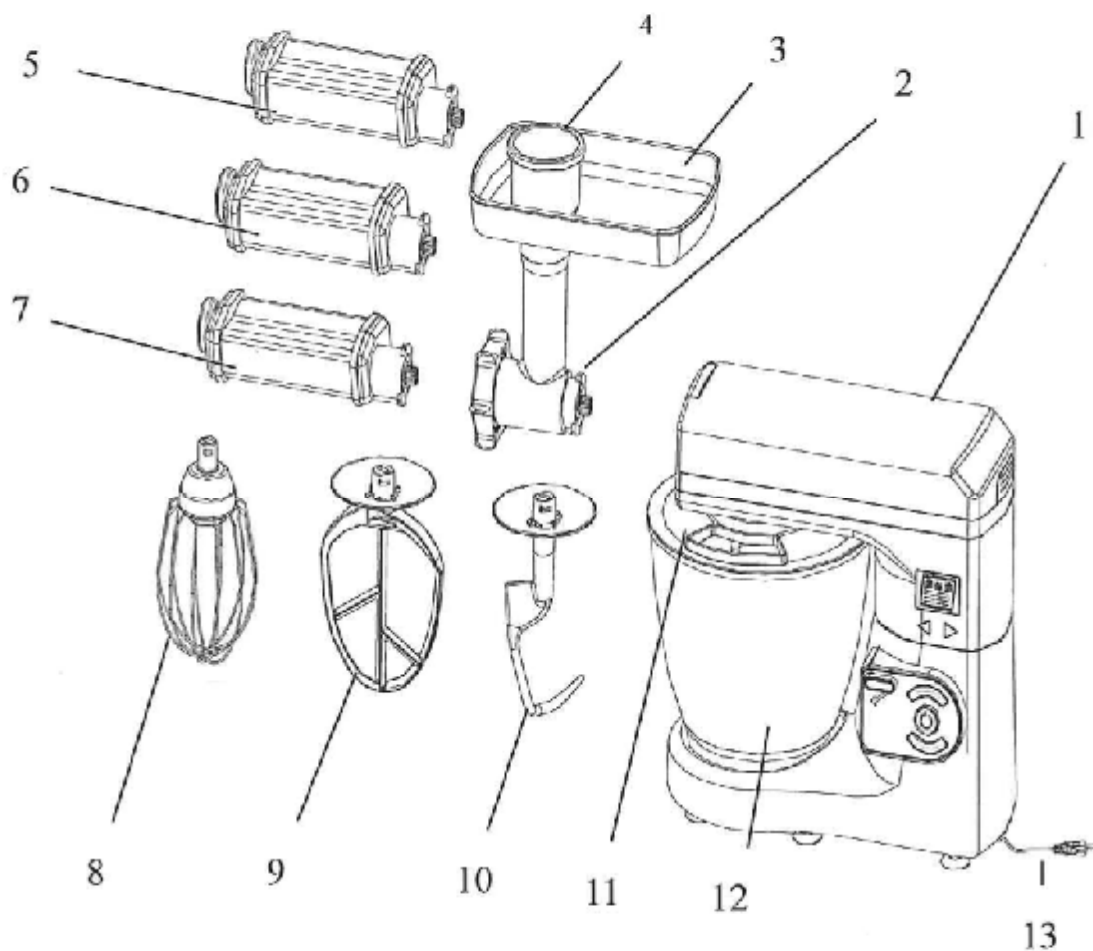
-In order to ensure your children 's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.
-**Caution!** Do not allow small children to play with the foil as there is **a danger of suffocation!**
-In order to protect children or frail individuals from the hazards of electrical equipment, please ensure that this device is only used under supervision. This device is not a toy. Do not allow small children to play with it.

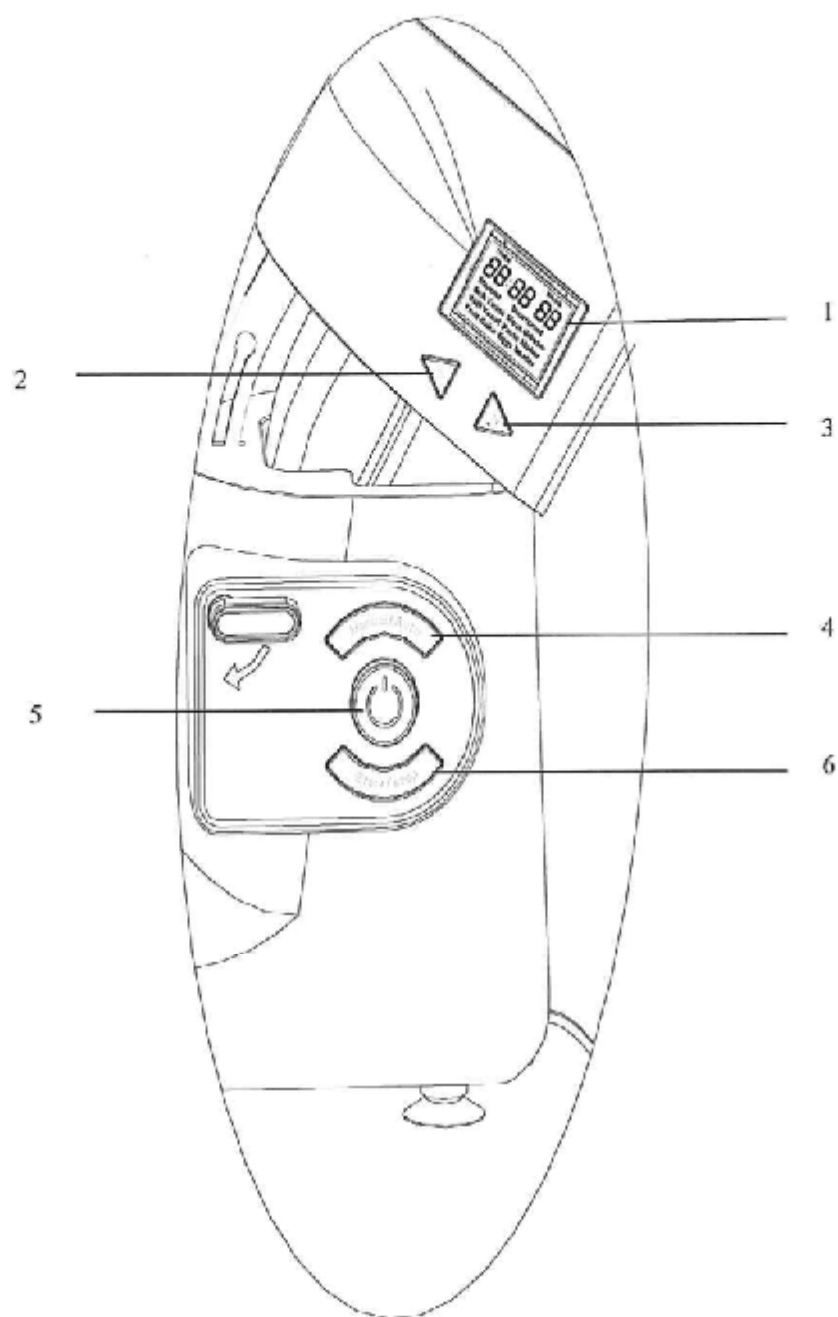
### Special safety Instructions for this Machine

-Only operate this machine under supervision.
-Do not interfere with any safety switches.
-Do not insert anything into the rotating hooks while the machine is working.
-Place the machine on a smooth, fl at and stable working surface.
-Do not insert the mains plug of the machine into the power socket without having installed all the necessary accessories.

-Only the pusher should be used for refilling the mincer.

**-Danger of overloading!** Please use the device either as a mincer or mixer, but never both functions at the same time.

## Overview of the Components

Main Components and Standard Accessories:

| | | | |
|---|---|---|---|
| 1 | main body | 8 | whisk |
| 2 | meat grinder (optional) | 9 | stainless steel k beater |
| 3 | meat dish (optional) | 10 | dough hook |
| 4 | crush (optional) | 11 | cover |
| 5 | flat pasta maker (little) (optional) | 12 | bowl |
| 6 | flat pasta maker (middle) (optional) | 13 | power cord |
| 7 | flat pasta maker(large) | | |

**control panel**

1 LCD
2 BUTTON(-)
3 BUTTON(+)
4 MANUEL/AUTO
5 ON/OFF
6 START/STOP

**Using the mixing bowl** OPTIONAL

1. Place the mixing dish into its holding device and turn the dish in the direction of LOCK until it locks into place.

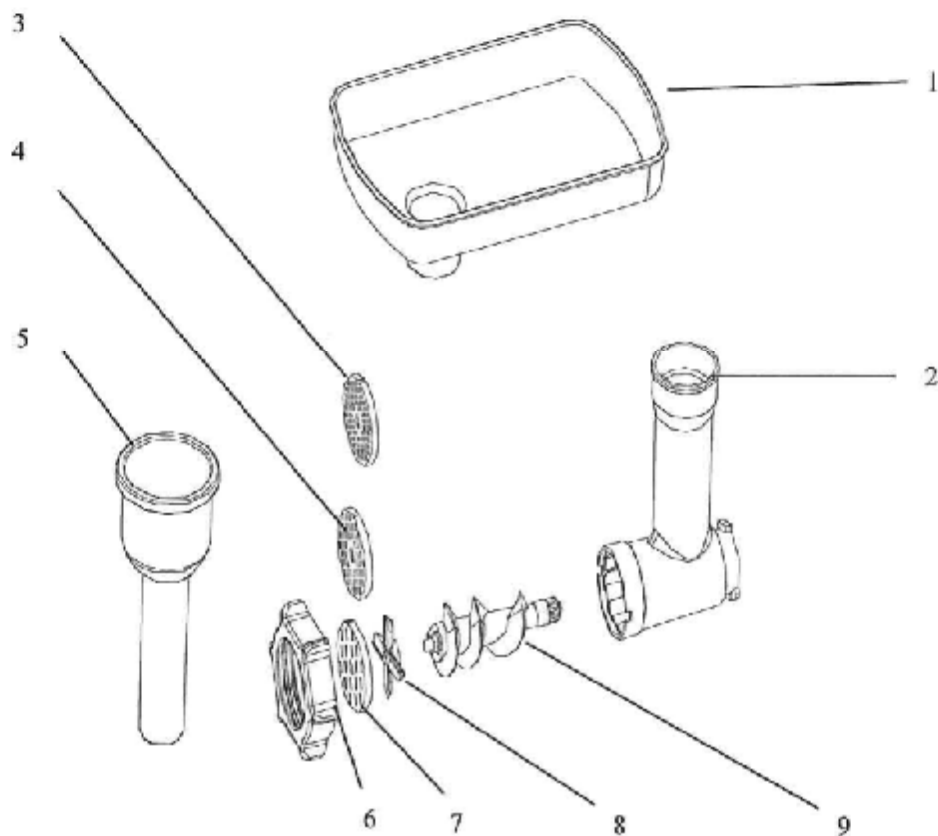
2. In order to lift the arm, press the lever (5) downwards in the direction of the arrow. The arm will now move upwards.

3. Mount the required utensil by inserting the top into the drive shaft and locking the cotter pin in the shaft by turning to the right.

4. Now fill in your ingredients. Do not overfill the machine - the **maximum** quantity of ingredients is **4.0 kg**.

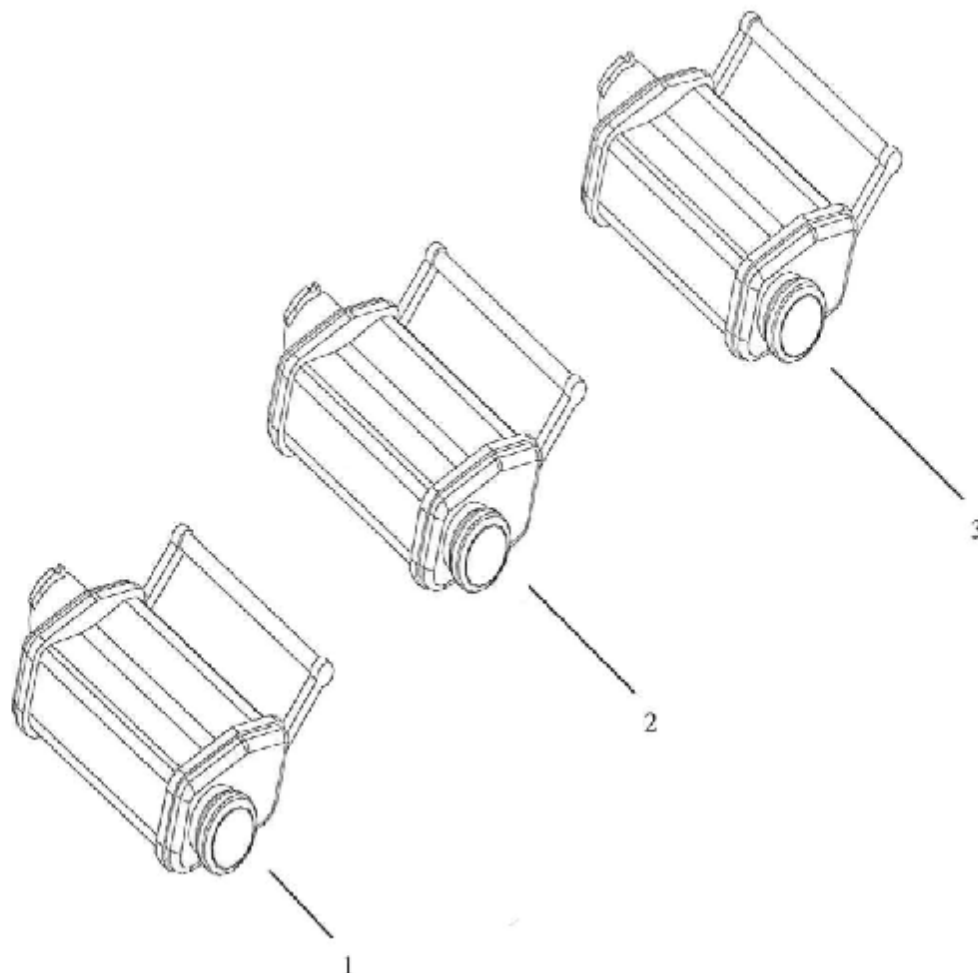
5. Lower the arm using the lever (5).

6. Insert the mains plug into a properly installed 230 V/50 Hz safety power socket.

7. Switch the machine using the level regulator to a speed between 1 and 6 (corresponding to the mixture).

Optional Accessories- Meat Grinder:

1 meat dish
2 meat grinder
3 cutter(fine)
4 cutter(middle)
5 crush
6 nut
7 cutter(coarse)
8 blade
9 roller

Optional Accessories-Mixing bowl splash guard

31 Mixing bowl splash guard

Optional Accessories-Pasta Maker
der Jar
1 paste maker(flat)
2 paste maker
3 paste maker

## How to use:

1. Plug in the power, push the "on/off" switch, and the LCD & switch will be display with blue light. the machine come to standby mode: LCD light 2 mins, times display "00:00", and speed display "0".
2. Push "manuel/auto" swith first times, the appliance will be in **manuel** mode:
   The "manual" word flash alway in the LCD, we can seting speed "1 to 6" by" +/-" switch,
   And then push "start/stop"once to let the machine start working, the times will display increase from "00:00", we can stop the machine by "manuel/auto" swith if you want.
3. If we push "manuel/auto" swith twice, the appliance will be in **Auto** mode:
   The "soft yeast" word flash alway in the LCD,we can choice the 6 pcs **working Auto** modes by "+/-" switch, levels are:
   ①soft yeast;②stiff yeast;③③fruit cake,④shortcrust,⑤Egg beater-min,
   ⑥Egg beater-max,⑦pasta maker,⑧meat grinder
   And then push "start/stop"once to let the machine start working, it can be working **Smart** by **IC**

Control (with **Suggested Recipes)**,will be step by step to finsh the work automatic, sound the alarm bell 3 times.

NOTE:

.

8. Short operation time: With heavy mixtures, do not operate the machine for more than **4 minutes**, and then allow it to cool down for a further ten minutes. Use the splash guard to protect against liquid mixtures.

9. After kneading/stirring switch (7) back to the "ON/OFF" position as soon as the mixture has formed a ball. Then remove the mains plug.

10. Press the lever (5) downwards and the arm will be raised.

11. The mixture can now be released with the help of a spatula and removed from the mixing bowl.

12. The mixing bowl can now be removed by turning to the left.

13. Clean the parts as described under "Cleaning" .

## Suggested Recipes

| NO | SMART mode | Recipes | Operation | Remark |
|---|---|---|---|---|
| 1. | white bread<br>(Stiff yeast dough) | Flour weight: 1.5kg (3.3lb 53oz)<br>15ml (3tsp) salt<br>25g (1oz) fresh yeast; or 15g/20m<br>(1.2oz) dried yeast + 5ml (1tsp)<br>sugar<br>750ml (11.4pts) warm water: 43.C<br>(110.F). Use a thermometer or<br>add 250ml | (1) pour the warm water into the<br>bowl.Then add the flour (with fresh<br>yeast if used), salt and lard. Knead at<br>minimum speed for 45 -60 seconds.<br>(2)Then increase to speed 3-4, adding<br>more flour if necessary, until a dough<br>has formed,<br>(3)Knead for 3 minutes at speed 3-4 | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | (9fl oz) boiling water to 500ml (18fl oz) cold water<br>Total weight: 2.4kg (5.3lb 84oz) | until the dough is smooth, elastic and leaves the sides of the bowl clean<br>**Total: KB=4 mins** | |
| 2. | white bread<br>(Soft yeast dough) | Flour weight: **2.1kg** (4.6lb 74oz)<br>1.05 litre (21.4pts) milk<br>300g (10oz) sugar<br>450g (1lb) margarine<br>100g (4oz) fresh yeast or 50g (2oz) dried yeast<br>6 eggs, beaten<br>5 pinches salt<br>Total weight: **max. 4.0kg** (8.8lb 141oz) | (1)Pour the milk into the bowl. Add the beaten eggs and 1.5kg (3.3lb 53oz) flour.<br>(2)Mix at minimum speed for 1 minute, then at speed 1 for a further minute. Scrape down.<br>(3)Add the remaining flour and mix at minimum speed for 1 minute, then at speed 3-4 for 2 minutes until smooth and evenly mixed.<br>(4)Half fill some 450g (1lb) greased tins with the dough, or shape it into rolls. Then cover with a tea towel and leave somewhere warm until doubled in size<br>**Total: KB=4 mins** | |
| 3 | fruit cake<br>(strawberry and apricot gateau) | 3 eggs<br>75g (3oz) caster sugar<br>75g (3oz) plain flour<br>150ml (1.4pt) double cream<br>Sugar to taste<br>225g (8oz) strawberries<br>225g (8oz) apricots 1 Halve the apricots and remove the stones<br>Total weight: 1.0kg(**3.3kg max.**) | (1)To make the sponge, whisk the eggs and sugar at maximum speed until very pale and thick.<br>(2) Remove the bowl and the whisk. Fold in the flour by hand using a large metal spoon<br>(3)Put the mixture into two 18cm (7") greased and lined sandwich tins.<br>(4)Bake at 180.C/350.F/for about 20 minutes until the cake springs back when lightly touched. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | (5) Turn out onto a wire rack.<br>(6) Whisk the cream at maximum speed until stiff. Add sugar to taste.<br>(7) Roughly chop the apricots and a third of the strawberries. | |
| 4 | shortcrust pastry | 450g (1lb) flour, sieved with the salt<br>5ml (1tsp) salt<br>225g (8oz) fat (mix lard and margarine straight from the fridge)<br>About 80ml (4tbsp) water<br>Total weight: 910g | (1)Put the flour into the bowl. Chop the fat up roughly and add to the flour.<br>(2)Using the stainless steel K beater mix at speed 1 until it resembles breadcrumbs. Stop before it looks greasy.<br>(3) Add the water and mix at minimum speed. Stop as soon as the water is incorporated.<br>(4) Cook at around200.C/400.F/Gas Mark 6, depending on the filling. honey and nut spread using the liquidiser | |
| 5. | Egg white(meringues) | 4 egg whites<br>250g (9oz) icing sugar, sieved<br>**Max. 21 eggs whites** | Line your baking tray with non-stick baking parchment.<br>Whisk the egg whites and sugar at maximum speed for about 4-6 minutes until it stands in peaks | |
| 6. | Meat grinder | Cut the meat into pieces of about 2.5 cm. Please take care that the meat does not contain any bones or sinews. | Cut at minimum speed for **max. 10 minute** | |
| 7. | pasta maker | Prepare dough with flour and water in 5:2 rates. (eg. 500g flour and | Cut at minimum speed for **max. 10** | |

| | | 200g water, or 500g flour, 2 eggs and 120g water. Mixing with beater at 1-4 levels for 2-3minutes). Details see the section on "using the mixing bowl" | minute | |
|---|---|---|---|---|

## Cleaning

--Before cleaning remove the mains lead from the socket.

---Never immerse the housing with motor in water!

---Do not use any sharp or abrasive detergents.

**Motor Housing**

- Only a damp rinsing cloth should be used to clean the outside of the housing.

**Mixing Bowl, Mixing Equipment and Components of the Mincer CAUTION:**

-- The components are not suitable for cleaning in a dishwasher. If exposed to heat or causticcleaners they might become misshapen or discolored.

-- Components that have come into contact with food can be cleaned in soapy water.

**WARNING:**

--The blade of the mincer is very sharp!
--Danger of injury!

Allow the parts to dry thoroughly before reassembling the device.
Please apply a small quantity of vegetable oil likely to the screens after they have dried.

**Salad Express, Pasta Maker, Blender,**

---Components that have come into contact with food can be cleaned in soapy water.

---Allow the parts to dry thoroughly before reassembling the device.

---Please apply a small quantity of vegetable oil likely to the screens after they have dried.

**WARNING:**

The blade of the mincer is very sharp!
Danger of injury!

**Melchioni S.p.A.**
Via P. Colletta 37
20135 MILANO – Italy
Tel. +39 02 5794.1 – Fax +39.02.5794351
*www.melchioni.it*